Croquetas de salmón



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Papas: 2 Unidades
Perejil picado: 2 cdas.
Harina: 1 cda.
Aceite Vegetal: Cantidad necesaria
Huevos: 3 Unidades
Cilantro: A gusto
Pimienta Negra en grano: 1 cda.
Laurel: 1 Hoja
Salmón ahumado: 100 grs.
Brotes de rabanito: A gusto
Alcaparras: 1 cda.
Panco: 50 g
Sal: A gusto
Hojas de menta: 1 Taza
Vino Blanco: 50 cc
Agua: 50 cc
Lechuga mantecosa: 1 Planta
Hojas de Albahaca: 1 Taza
Zest de limón: 1 Unidad
Chile jalapeño: 1 Unidad
Echalottes: 6 Unidades
Salmón rosado: 300 g

Vinagreta

Aceite de Sésamo: 1/2 cdita.
Vinagre de Arroz: 4 cdas.
Salsa de soja: 1/2 cda.

Preparación de la Receta

- Coloque una olla al fuego, incorpore el agua, vino blanco, *laurel*, sal y los granos de pimienta, una vez que rompa hervor incorpore la posta de **salmón** rosado sin piel, cocínelo de ambos lados durante aproximadamente 5 a 8 minutos.
- Quite los extremos de las papas y pélelas, luego córtelas en cubos, colóquelas en un bowl, cúbralas con papel film y cocínelas en el microondas a máxima potencia durante 6 minutos.
- Pele y corte los echalottes en *brunoise*.
- Pique el *chile* jalapeño.
- Pique las *alcaparras*.

- Deseche la grasa del *salmón* ahumado y luego píquelo.
- En un bowl coloque dos huevos con dos cucharadas de agua y bata, resérvelos.

Vinagreta

- En un recipiente coloque el *vinagre* de *arroz*, aceite de *sésamo* y salsa de soja, mezcle.

Armado

- En un bowl coloque los echadotes, el *chile* jalapeño, Zest de *limón*, *alcaparras*, *salmón* ahumado y *salmón* rosado, pise con un tenedor para desarmar el *salmón* rosado y las papas, mezcle, incorpore el *huevo* restante y el *perejil*, mezcle nuevamente, agregue la *harina* y una cucharada de panco, mezcle y reserve en la heladera durante 30 minutos.
- Pasado el tiempo de reposo, retire de la heladera, tome pequeñas porciones de la preparación con las manos húmedas y de forma de croqueta, páselas por *harina*, *huevo* y panco.
- En una sartén caliente con abundante aceite caliente fría las croquetas hasta dorarlas, retire y escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- Sobre la fuente de presentación forme un colchón con las hojas de *lechuga* mantecosa, incorpore las hojas de *menta*, *albahaca*, *cilantro* y brotes de rabanito, por ultimo acomode las croquetas de *salmón* y acompáñelas con la vinagreta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/croquetas-de-salmon